MENUVORSCHLÄGE

…seit mehr als 30 Jahren

RESTAURANT EGLI
Yvonne und Pedro Egli
St. Gallerstrasse 137
9200 Gossau

Tel. 071 / 385 90 30

www.restaurant-egli.ch

Sehr geehrter Gast

Es freut uns sehr, dass Sie für Ihren Anlass die Dokumentationen unseres Hauses einholen. Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns im Restaurant Egli wohlfühlen.

Um Ihnen und uns die Organisation Ihres Anlasses etwas zu erleichtern, möchten wir Sie auf einige Punkte aufmerksam machen.

Teilnehmerzahl Diese Menuvorschläge gelten in der Regel ab 10 Personen. Bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir von Ihnen die genaue Personenzahl, **welche dann auch verbindlich ist**.

Service Aus service- und küchentechnischen Gründen wie auch aus Platzgründen werden wir Ihnen keine Platten präsentieren. Damit alle Gäste fast zur gleichen Zeit bedient und die Gerichte heiss sind, werden in der Küche die Teller angerichtet und in einem Gang serviert.

Aperitif Wir empfehlen Ihnen einen spritzigen Prosecco mit oder ohne hausgemachtem Holunderblütensirup oder ein Glas Weisswein. Wir können Ihnen auch einen alkoholfreien Aperitiv anbieten, lassen Sie sich beraten.

Aperitifgebäck Speziell zum Aperitif empfehlen wir Ihnen unsere verschiedenen Canapes (Fr. 1.70 pro Stück) oder unsere hausgemachten Riesen-Crissini nature (Fr. 1.—pro Stück) oder mit Rohschinken (Fr. 2.50 pro Stück). Auch etwas Spezielles ist unser Apéroturm mit Spiessli und Gourmetlöffel (Fr. 2.—pro Stück).

Kinder Für die kleinen Gäste arrangieren wir mit Ihnen einen Kinderteller. Falls das bestellte Menu gewünscht wird, mit kleineren Portionen, berechnen wir einen günstigeren Menupreis (bis max. 12 Jahre).

Tischordnung Wir sind ein kleines Restaurant und beraten Sie gerne für die beste machbare Lösung für Ihren Anlass.

Tischwäsche Wählen Sie eines unserer Menus, dann sind weisse Tischtücher und weisse Stoffservietten im Menupreis inbegriffen.

Dekoration / Blumenschmuck Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menupreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unserem Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand. Gerne dürfen Sie auch selber etwas mitbringen.

Menukarten Gerne kreieren wir Ihre individuellen Menükarten kostenlos für Sie.

Weinkarte Wir führen das grösste Tessiner Weinangebot der Ostschweiz. Verlangen Sie unsere Weinkarte und lassen Sie sich von uns beraten.

Besprechung Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, um Details mit uns zu besprechen. Kommen Sie unangemeldet zu uns, müssen Sie damit rechnen, dass wir nicht sofort für Sie Zeit haben und bitten Sie somit um Verständnis.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag:	von 10.30 bis 14.00 Uhr
	von 17.30 bis 23.00 Uhr
Samstag:	von 8.00 bis 15.00 Uhr
	von 17.30 bis 23.00 Uhr

Verlängerung von 24.00 bis 01.30 Uhr kostet die Verlängerung Fr. 120.--

Mehrwertsteuer In unserer Dokumentation aufgeführte Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im Restaurant Egli willkommen zu heissen und verwöhnen zu dürfen.

Suppen

Spinatcremesuppe	8.--
Rote Peperonicremesuppe	8.--
Petersiliencremesuppe	8.--
Currycremesuppe mit gebratenen Bananen	9.--
Bouillon mit hausgemachten Flädli oder Eierstich	8.--
Rüebli-Orangencremesuppe	8.--
St. Galler Kartoffelcremesuppe mit Schüblig und Rahm-Schwan im Löffel serviert	10.--
Siedfleischsuppe mit Gemüsejulienne und Fleischwürfeli - mit Blätterteig zugedeckt	10.-- 14.--
Selleriecremesuppe mit Sellerieherzli und Apfelwürfeli	8.--
Randencremesuppe mit Rahmschwan im Löffel serviert	10.--
Waadtländer Lauchcremesuppe mit kleinem warmem Käsequiche	11.--
Tomatencremesuppe mit Rahmschwan im Löffel serviert	10.--
Pistaziencremesuppe mit Kürbistartelettes	11.--

Salate / Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.--
Gemischter Salat	10.--
Tomatensalat	10.--
Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)	10.--
Tomatensalat mit echtem Gossauer-Büffelmozzarella (der Bruder von Yvonne Egli hat eine Wasserbüffel-Farm in Gossau)	13.--
Bunter Blattsalat mit heissen Schinkenstreifen	11.--
Saisonaler Blattsalat mit Rüebli-Orangensalat und Waldorfsalat (Selleriesalat mit Ananas)	11.--
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	12.--
Blattsalat mit Rauchlachs (von der Lachsräucherei Curuna in St. Moritz)	13.--
Salatstrauss mit Mörschwiler Ribelmaispouletbrust an Pedro's Früchtechutney	15.--
Salatstrauss an hausgemachtem Quittenessig mit Kalbfleisch-Hamburgerli an Pedro's Früchtechutney	13.--
Bresaola-Ruccolaterrine mit Salatstrauss	12.--
Puschlaver Alp-Rohschinen, dünn auf der Berkel-Maschine geschnitten, mit Melonenwürfel an frischem Pfefferminz	15.--
Handgeschnittenes Kalbfleisch-Tatar, serviert mit Toastbrot und Butter	19.—

Beachten Sie auch unsere Tapas-Auswahl auf der Abendkarte.

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Basilikum-Quarkgnocchi auf Tomatensauce	13.--
Hausgemachte Gnocchi auf Tomatensauce	13.--
Geräuchter Lachs auf kleiner warmer Omelette	14.--
Warmes Butter-Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Milken, Kalbsbrätkügeli oder Pilzen	14.--
Bündner Pizokel (Spätzli) mit Gemüse und Käse überbacken	12.--
Zanderfilet gebraten auf Gemüserisotto	15.--
Lauwarmer Tafelspitz mit frischem Meerrettich und Salzkartoffel	16.--
Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefüllung an Salbeibutter	14.--
Hausgemachte Butter-Blätterteigjalousie gefüllt mit Zanderfilet an Dillrahmsauce	17.--
Warmes Formaggini aus dem Maggiatal auf Gemüsecarpaccio	13.--
Gemüseknusperli mit Tartarsauce	15.--

Sorbet als Zwischengang

Pedro's hausgemachte Sorbetauswahl:

- Weissweinsorbet
- Zitronen-Pfefferminz-Ingwer-Sorbet
- Orangensorbet
- Quittensorbet
- Tessiner Traubensorbet 7.--

Hauptgänge

Kalbfleischstreifen an Champignonsauce, knusprige Rösti	36.--
Kalbsfilet am Stück gebraten, Kartoffelbirnengratin	49.--
Cordonbleu vom Ostschweizer Milchkalb, (gefüllt mit mildem Degersheimer Appenzeller-Käse, feinstem Hinterschinken und paniert mit hausgemachtem Paniermehl von Weissbrot) Pommes frites	39.--
klein	35.--
Glasierter Kalbsbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüsetellerli	38.--
Zartes Kalbsrahmgulasch hausgemachte Eierspätzli und Gemüsetellerli	35.--
Casimir (Kalbfleischstreifen an Curryrahmsauce) Reis mit frischen Früchten garniert	36.--
Kalbsteak an Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüsetellerli	48.--
Kalbspiccata auf Gemüsestreifen Tagliatelle	36.--
Hausgemachter Kalbshackbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock, Rüebli-Gemüse	32.--
Kalbsschnitzel Saltimbocca auf Veltliner Rotweinrisotto	35.--
Brasato „Ticino“ (Rindsschmorbraten an Merlotsauce) Polentaschnitten,	34.--
Roastbeef an Sauce Bearnaise, Pommes-frites, Gemüsetellerli	49.--
Rindsfiletstreifen Stroganoff, Reis oder Tagliatelle	45.--
Rindsfiletmedaillon (180gr.) medium gebraten, an Limonenhollandaise Rosmarinkartoffeln	52.--
Schweizer Pouletbrust an Thurgadossauce,Hausgemachte Eierspätzli	30.--

Fürstenländer Schweinsfiletmedaillon an Thurgadossauce
Hausgemachte Eierspätzli, Rüebli 32.--

Schweinssteak mit hausgemachtem Kräuterbutter
Pommes frites 28.--

****** Wünschen Sie bei obigen Hauptgängen zusätzlich noch ein Gemüsetellerli, verrechnen wir Fr. 5.—pro Person. ******

Nachservice bei Hauptgerichten mit Beilage und Fleisch,
zusätzlich pro Person 6.--

Vegetarische Hauptgänge

Saisonaler Gemüseteller 23.--

Hausgemachte Gemüseravioli 25.50

Glutenfreier und veganer Hauptgang:

Tessiner Polentaschnitten auf Gemüseratatouille 27.--

Engadiner Menu

Engadiner Hochzeitssuppe
(Eine Einlaufsuppe mit Brot)
***
Carpaccio „Val Rosegg“
(Hauchdünn geschnittenes Bündnerfleisch
mit Olivenöl mariniert und Parmesan)
***
Capuns
(In Mangold eingepackter Spätzliteig
mit Salsiz und Käse überbacken)
***
Risotto “Val Bregaglia”
(Rotweinrisotto mit Pilzen und
Kalbsschnitzel Saltimbocca)
***
Engadiner Bergkäse mit Birnbrot
***
Baumnusshonigparfait
mit Birne in Rötelilikör gekocht
*
Fr. 78.—

Menu aus der Alpenregion

Eglifilet gebraten aus dem Tropenhaus Frutigen
an Zitronensauce
Kleine Omelette
***
Siedfleisch-Bouillon mit Kastanienflädli
***
Salatstrauss mit heissen Käsekugeln
Sauce Tartar und Pedro’s Essiggurken
***
Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefüllung
Rohschinken aus dem Puschlav
***
Kalbshuftstreifen an Champignonsauce
Knusprige Rösti und Pelati aus dem Einmachglas
(Rahmspinat im Pfännli plus Fr. 4.—p.P.)
***
Mousse au chocolat von Maracaibo Couverture Felchlin Schwyz
Pedro’s Quittensorbet
*
- 6-Gang-Menu Fr. 82.—
- 5-Gang-Menu (ohne Fisch) Fr. 74.—
- 4-Gang-Menu (ohne Fisch und Ravioli) Fr. 66.-

Tessiner Menu I

Zanderfilet gebraten
auf Tessiner Safranrisotto
***
Carpaccio von Bresaola
Formaggini aus dem Maggiatal
Pedro's Feigensenf
***
Hausgemachte Gnocchi due colore
auf Tomatensauce
***
Kalbssaltimbocca
con funghi porcini
Tagliatelle
***
Tessiner Dessertteller
mit 3 verschiedenen südlichen Überraschungen
*
- komplettes Menu Fr. 77.-- - ohne Fisch Fr. 69.--

Tessiner Menu II

Kastaniencremesuppe
***
Salatstrauss
mit Kalbfleischterrine
Hausgemachtes Früchtechutney
***
Nudelrolle mit Rosmarin
auf Tomatensauce mit Trüffelöl
***
„Tessiner Brasato"
in Merlot geschmorter Rindsbraten
Polenta aus dem Maggia Delta
***
Pfirsich aus Pedro's Einmachglas
mit Vanilleglace
Tessiner Weissweinsabayon
*
- komplettes Menu Fr. 76.-- - ohne Suppe Fr. 70.--

Viva Italia

Prosciutto e Melone (saisonal)
(Rohschinken mit Melone)
***
Gnocchi alla Napoletana
(Gnocchi auf Tomatensauce
mit Käse überbacken)
***
Insalata Mista
(Gemischter italienischer Salat)
***
Scaloppine di Vitello al Limone
Tagliatelle
(Zitronen-Kalbsschnitzel mit Nudeln)
***
Tirami-su
oder
Zabaione
(Weinschaumcreme mit Vanilleglace)

Fr. 73.--

Menu Surprise

Lassen Sie uns wissen, was Ihnen nicht schmeckt,
und wir überraschen Sie mit einem Menu von 6 verschiedenen
Gängen, zu einem auch für Sie lukrativen Preis von
Fr. 84.--

Bedenken Sie, dass Sie für das Menu Surprise mindestens
3 Stunden reservieren müssen.

Unser Restaurant kann für eine geschlossene Gesellschaft reserviert werden ab einer Menukonsumation(ohne Getränke) von Fr. 50.- pro Person (Personenanzahl mindestens 30 Personen).

Desserts

Unsere grosse Liebe!

Ganz nach dem Motto: **Hausgemacht und speziell!**

Unsere Glaceauswahl wechselt jeden Monat und ist immer eine Sünde wert!

Pedro's Dessertteller	klein	3 verschiedene Desserts	12.--
	gross	4 verschiedene Desserts (davon einer warm)	15.--
Quittensorbet mit Pedro's Quittenlikör			11.--
Caramelköpfli mit frischen Früchten und Rahm			10.--
Orangenparfait mit Grand Marnier-Sauce und Rahm und Mousse au chocolat			12.--
Frisch geschnittener Fruchtsalat mit hausgemachter saisonaler Fruchtglace im Hüppentöpfchen			11.--
Kirschwasser-Parfait, garniert mit Saisonfrüchten, Warmer Apfelgratin			15.--
Panna cotta mit Saisonfrüchten			10.--
Panna cotta auf Fruchtsauce mit einer Kugel Monatsglace			13.--
Warmes Apfelcrêpe gefüllt mit Apfelstückli, dazu Zimtdoppelrahmglace (saisonal)			15.--

Warmer Früchtegratin je nach Saison, mit Vanilleglace		14.--
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Vanillebirnen aus dem eigenen Einmachglas		15.--
Hausgemachtes Mousse au chocolat auf Grand Marnier - Sauce und Orangenfilets		13.--
Zitronenparfait mit Beeren im Körbchen (je nach Saison)		13.--
Exotisches Fruchtmousse auf seinem Coulis (z.B. Mango, Ananas oder Passionsfrucht) mit Pedro's bekannter Bananenglace		13.--
Sabayon mit Vanilleglace und einer Frucht aus dem eigenen Einmachglas		15.--
Reichhaltiges Dessertbuffet mit warmen, kalten und gefrorenen Süssspeisen (ab 30 Personen) (themenbezogen garniert, auf Ihren Anlass abgestimmt)	pro Pers.	23.--

Falls Sie es wünschen, können wir das Dessert speziell zu Ihrem Anlass dekorieren, z.B. mit einer Geburtstagszahl aus Schokolade oder mit Name des Jubilars (Geburtstagskind, Firmling, Erstkommunikant etc.)

pro Pers. 2.--

Diese Preisliste ersetzt alle Menuvorschläge, welche vor dem 10.10.2026 erstellt wurden.